

# Jarní těstoviny (Pasta primavera)

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

1 sáček	těstoviny (např. motýlci)
10 výhonků	zelený chřest (nemusí být)
6 lžic	olivový olej
1 ks	cibule
2 ks	mrkev
1 ks	červená paprika
1/2 ks	zelená cuketa
4 stroužky	česnek
1 hrst	mladé hráškové lusky
1 plechovka	loupaná rajčata
	sůl
	pepř mletý
100 g	tvrdý sýr (např. gouda, parmezán)



## Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit těstoviny do osolené vroucí vody. Máme-li chřest, oloupeme jej v dolní třetině škrabkou na brambory, svážeme nití, dole seřízneme a vaříme (pokud možno kolmo postavené, aby hlavičky těsně vyčuhovaly nad hladinu) v osolené vodě v druhém hrnci cca 10 minut. Než se nám těstoviny a případně i chřest uvaří, oloupeme a pokrájíme si cibuli s mrkví (mrkev na tenké dlouhé proužky). Dále očistíme a pokrájíme papriku s cuketou (rovněž na tenké plátky či proužky) a oloupeme a nasekáme česnek. V hluboké pánvi si rozejdeme olivový olej a osmahneme na něm nejprve cibuli s mrkví, po chvilce přidáme papriku s cuketou a na konec i hráškové lusky. Za stálého míchání chvilku smažíme, poté přidáme nasekaný česnek a loupaná rajčata. Asi 5 minut necháme probublávat, aby zelenina změkla, ale nerozvařila se. Na závěr ochutíme solí a pepřem. Podle času slijeme i těstoviny a uvařený zelený chřest a promícháme vše dohromady. Hotové těstoviny primavera nandáme na talíře, přesypane strouhaným sýrem a ihned podáváme.